

# Schweinefleisch mit buntem Gemüse



**Bamboo  
Garden**

**CHINA**



Asiatische Spezialitäten



## Bamboo Garden China

### Schweinefleisch mit buntem Gemüse

#### Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Schweinefleisch
- 1 Stange Lauch
- 1 kleine Zucchini
- 200 g gelbe Paprika, halbiert und entkernt
- 3 Stangen Frühlingszwiebeln

#### Von Bamboo Garden benötigen Sie:

- 1 Glas Sambal-Sauce feurig-scharf
- 1 TL China-Würzmischung
- 3 EL Wok-Öl
- 1 EL Gari (eingelegter Ingwer)
- 2 TL Garlic-Soja-Sauce  
(Jasmin-Reis als Beilage)



#### Zubereitung:

Das Schweinefleisch in feine Streifen schneiden, mit der China-Würzmischung, dem klein gehackten Gari und der Garlic-Soja-Sauce vermengen und 20 Minuten ziehen lassen. Den Lauch putzen, längs halbieren, gründlich waschen und in ca. 2 cm große Rauten schneiden. Die Paprika ebenso in ca. 2 cm breite Rauten, die Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und danach den grünen Teil in Ringe schneiden, den weißen Teil längs halbieren. Im Wok das Öl erhitzen und darin das marinierte Fleisch anbraten. Anschließend den weißen Teil der Frühlingszwiebeln, Lauch, Paprika und Zucchini dazugeben und einige Minuten anbraten. Die Sambal-Sauce dazugeben und kurz aufkochen lassen. Auf Tellern anrichten und mit Frühlingszwiebeln garnieren. Als Beilage empfehlen wir Jasmin-Reis.

